

## #40 Disco Ulysses (Szkockie 70)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **12.6**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.3 kg (86.8%)	81 %	6
Ziarno	Crystal	0.3 kg (11.3%)	80 %	160
Ziarno	Red Crystal	0.05 kg (1.9%)	80 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	60 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile